



Genussreich, ideenreich, erfolgreich – so arbeitet Kirberg seit fast 40 Jahren national und international. Ständige Weiterentwicklung, zielgerichtetes Engagement und ausgezeichnete Kochkunst bilden die Basis für alles was wir tun. Als führendes Cateringunternehmen bieten wir unseren Kunden umfassendes gastronomisches Know how an vielen außergewöhnlichen und immer neuen Orten. Als Gastgeber mit Herz arbeiten wir in den schönsten Eventlocations Deutschlands, unter anderem in der Flora Köln, auf der Koelnmesse und an vielen anderen Orten.

Du bist auf der Suche nach einer Position, die Dir langfristig abwechslungsreiche Perspektiven bietet? Werde Teil des Kirberg-Teams. Begeistere unsere Gäste – mit Deinem Können, Deinem Engagement, Deiner Persönlichkeit. Bewirb Dich als

COMMIS DE CUISINE (M/W/D)

Der Kirberg-Spirit

Fine Food. Fine Time. – Das ist die Leitidee für unsere kulinarischen Inszenierungen. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Genusswelt ein wenig individueller und vergnüglicher zu machen. Du auch?

Schick uns Deine vollständige Bewerbung mit Deinen Erfahrungen und Kompetenzen sowie Deinen Gehaltsvorstellungen und dem möglichen Eintrittstermin an:

r.nimick@kirberg-catering.de

Kirberg GmbH | Deutz-Mülheimer Str. 109 | 51063 Köln
Ansprechpartner: Ralph Nimick | Tel: 0049 221 284 8206
www.kirberg-catering.de

Wir haben Dir einiges zu bieten:

- abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem anerkannten und expandierenden Unternehmen
- viel Raum für Entwicklung, Mitgestaltungsmöglichkeiten und Wertschätzung Ihrer Ideen
- arbeiten in einem motivierten Team mit vielfältigem Know how und flachen Hierarchien
- Umgang auf Augenhöhe und inspirierendes Miteinander
- regelmäßige Entwicklungsgespräche mit Zielvereinbarungen
- zeitgemäße Arbeitszeitkonzeption - auch dann wenn viel los ist
- individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten und Workshops mit angesagten Köchen
- einen sicheren Arbeitsplatz mit modernster Küchentechnik für viel kreativen Freiraum
- bei uns wird gekonnt gekocht – vielfältig, frisch und immer zeitgemäß

Diese Aufgaben erwarten Dich:

- Kochen aller Posten unter Anleitung kompetenter Kollegen
- Einhaltung der HACCP-Vorgaben und Rezepturen
- Warenannahme und Kontrolle in Abstimmung mit dem Küchenchef
- Anleitung unserer Auszubildenden
- Mitarbeit bei der Konzeption und Ausgestaltung des Food-Angebots
- Qualitätssicherung durch kontinuierliche Verbesserung
- Mitarbeiter bei Veranstaltungen- am Buffet, bei Menüs und Front Cooking

Dein Know how hätten wir gern!

- Ausbildung als Koch/Köchin
- solide Handwerksarbeit bei der Zubereitung von Speisen
- gute Fach- und Warenkenntnisse
- erste Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie
- Eigenverantwortung und Selbstständigkeit
- Motivation, Engagement und Leidenschaft für das was Sie tun
- Teamgeist, kommunikative Fähigkeiten und gastorientiertes Denken und Handeln
- Flexibilität und die Bereitschaft, den Gast mit dem kleinen „Extra“ zu begeistern
- engagierten Qualitätsanspruch mit einer Prise Ihrer Ideen gewürzt



Bischoff Report
Eventlocation-Ranking 2016
Fera Köln Top 3



Bischoff Report
Eventcatering-Ranking
2011-2015: TOP 5

